Use and Care Guide



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.™

Table of Contents 2
A Note to You 2
Cooktop Safety 3
Getting to Know Your Cooktop 5
Using Your Cooktop 6
Caring for Your Cooktop 9
Troubleshooting 12
Requesting Assistance or Service 13
Warranty 15

1-800-422-1230
In the U.S.A., call us with questions or comments – 24 hours a day, 7 days a week.

KITCHENAID® Electric Built-In Ceramic Cooktop

Models: KECC501B KECC502B KECC507B KECC560B KECC567B YKECC502B YKECC507B YKECC567B

7/94

Part No. 3188107

Table of Contents

A Note to You 2
Cooktop Safety 3
Getting to Know Your Cooktop 5
Using Your Cooktop 6
  Using the surface units 6
  Cookware tips 8
Caring for Your Cooktop 9
  Cleaning the cooktop and control panel 9
  Cleaning the control knobs 11
Troubleshooting 12
Requesting Assistance or Service 13
Warranty 15

A Note to You

Thank you!

Thank you for buying a KitchenAid® home appliance. You have purchased a quality, *world-class* product. Years of engineering experience went into its manufacturing. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your home appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the Ownership Registration Card (U.S.A. or Canadian, whichever applies to you) provided with your new home appliance.

Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance Center at 1-800-422-1230 (in U.S.A.) or your authorized Procare** Appliance Service company (in Canada) (see page 14), you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagrams on page 5 for location of plate).

Please also record the purchase information. **NOTE:** You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Model Number ____________________

Serial Number ____________________

Purchase/
Installation Date ____________________

Builder/Dealer
Name ____________________

Address ____________________

Phone ____________________

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

Your safety is important to us.

This guide contains safety statements under warning symbols. Please pay special attention to these symbols and follow any instructions given. Here is a brief explanation of the use of the symbol.

⚠WARNING

This symbol alerts you to such dangers as personal injury, burns, fire and electrical shock.

*I*mportant Safety Instructions

⚠WARNING To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

General

- Read all instructions before using the cooktop.
- Install or locate the cooktop only in accordance with the provided Installation Instructions. The cooktop must be installed by a qualified installer. The cooktop must be properly connected to electrical supply and grounded.
- CAUTION: Do not store things children might want above the cooktop. Children could be burned or injured while climbing on it.
- Do not leave children alone or unattended in area where the cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop. They could be burned or injured.
- Do not operate the cooktop if it is damaged or not working properly.
- Do not use the cooktop for warming or heating the room. Persons could be burned or injured, or a fire could start.
- Use the cooktop only for its intended use as described in this manual.



- Do not touch surface units or areas near units. Surface units could be hot even though they are dark in color. Areas near surface units become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

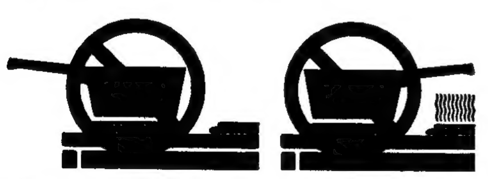


- Do not wear loose or hanging garments when using the cooktop. They could ignite if they touch a hot surface unit and you could be burned.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or bulky cloth for a potholder. It could catch on fire.
- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents could cause burns and container particles could cause injury.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop. The fumes could create an explosion and/or fire hazard.

continued on next page

When using the cooktop

- Do not cook on a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers could penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
- Select a pan with a flat bottom that is about the same size as the surface unit. If pan is smaller than the surface unit, some of the heating element will be exposed and could result in the igniting of clothing or potholders. Correct pan size also improves cooking efficiency.
- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that could ignite.



- Turn pan handles inward, but not over other surface units. This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.

Grease

- Grease is flammable. Do not allow grease to collect around cooktop. Wipe spillovers immediately.



- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother flaming pan on cooktop by covering with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Flaming grease outside of pan can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam-type extinguisher.

Care and cleaning

- Clean cooktop with care. Some cleaners could produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet paper towel is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

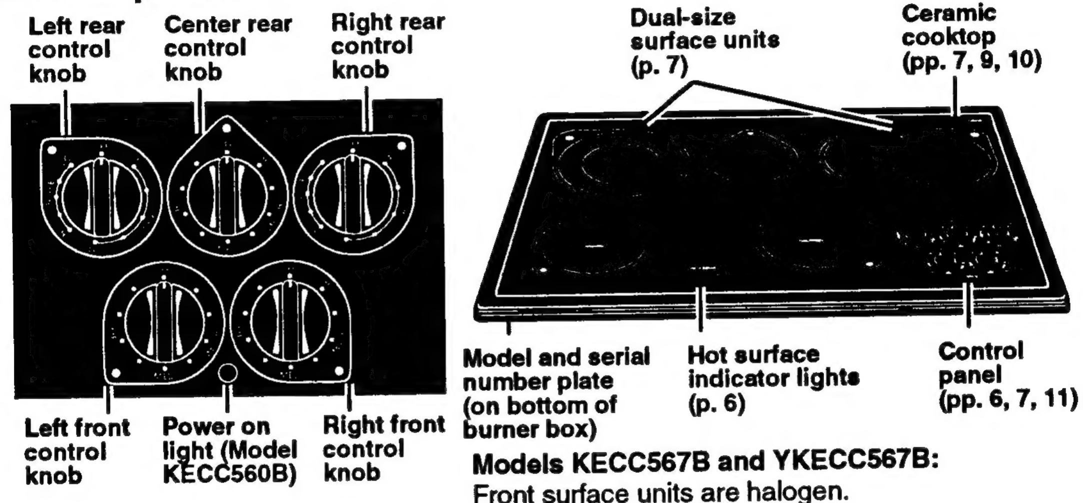
Getting to Know Your Cooktop

This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use them to become familiar with the location and appearance of all parts and features.

36" Models

(KECC560B, KECC567B, and YKECC567B)

Control panel

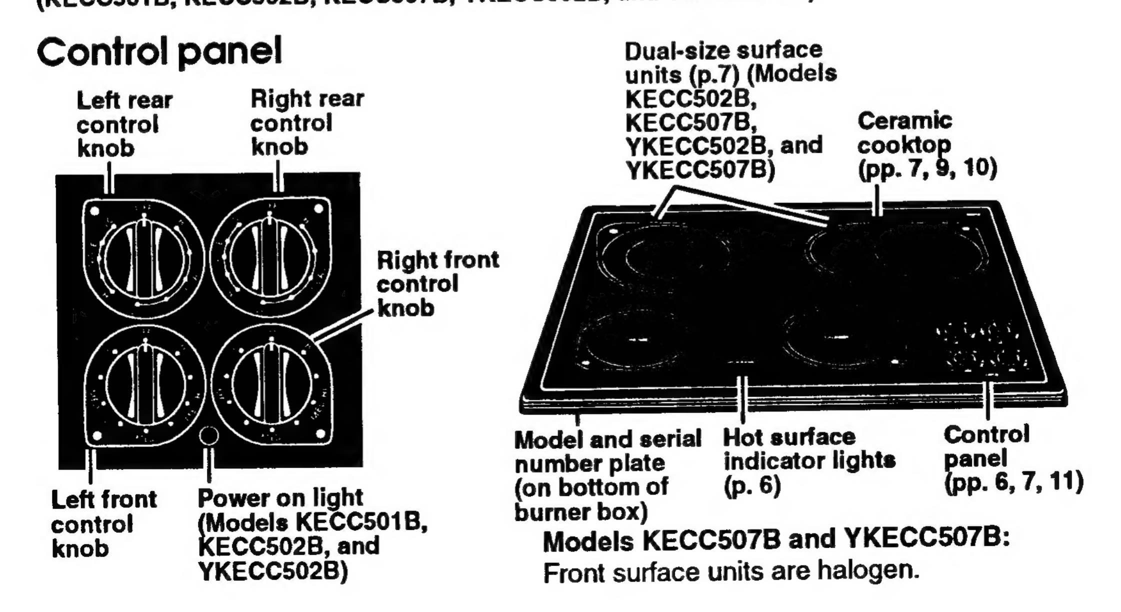


Models KECC567B and YKECC567B:
Front surface units are halogen.

30" Models

(KECC501B, KECC502B, KECC507B, YKECC502B, and YKECC507B)

Control panel

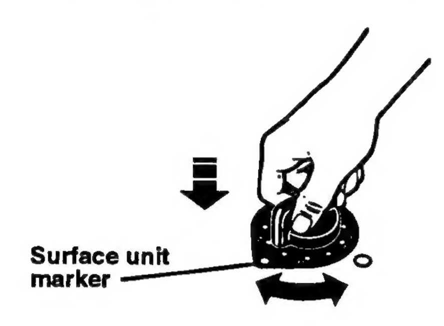


Models KECC507B and YKECC507B:
Front surface units are halogen.

Using Your Cooktop

This section tells you how to operate the controls to the cooktop. It also discusses how the glass ceramic cooktop works, and includes tips on how to cook with and maintain the cooktop.

Using the surface units



Control knobs

Push in control knobs before turning them to a setting. Set them anywhere between HI and OFF.

Surface unit markers

The Surface Unit Marker shows which surface unit is turned on by that knob.

Power on lights

Models KECC507B, KECC567B, YKECC507B, and YKECC567B: The area around the control knob will glow when that knob is turned on.
Models KECC501B, KECC502B, KECC560B, and YKECC502B : These models have a separate Power On Light.

Hot surface indicator lights



Models KECC560B, KECC567B, and YKECC567B shown

The Hot Surface Indicator Lights on the cooktop surface will glow when the surface units get hot. The Indicator Lights will continue to glow as long as the surface units are too hot to touch, even after they are turned off.

Control setting guide

For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start foods cooking. • To bring liquids to a boil.
MED HI	• To hold a rapid boil. • To fry chicken or pancakes.
MED	• For gravy, pudding and icing. • To cook large amounts of vegetables.
MED LO	• To keep food cooking after starting it on a higher setting.
LO	• To keep food warm until ready to serve.

⚠WARNING

Fire Hazard

Be sure all control knobs are turned to OFF and the Power On Light(s) is OFF when you are not cooking.

A fire could start or someone could be burned if a surface unit is accidentally left ON.



Using the dual-size surface unit

(Models KECC502B, KECC507B, KECC560B, KECC567B, YKECC502B, YKECC507B, and YKECC567B)

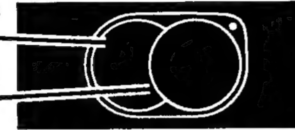
You can use the rear surface units as either small diameter, lower wattage elements or large diameter, full wattage elements.

Right rear surface unit:



Use both elements for larger pans

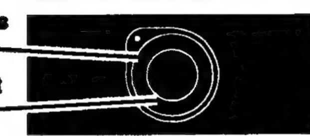
Use small element for smaller pans



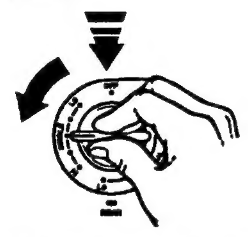
Left rear surface unit:

Use both elements for larger pans

Use inner element for smaller pans

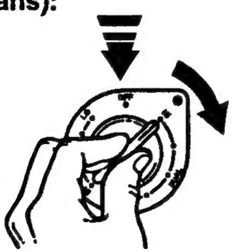


To use the small or inner element (for smaller pans):



- **Push in and turn** the control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked "SINGLE".

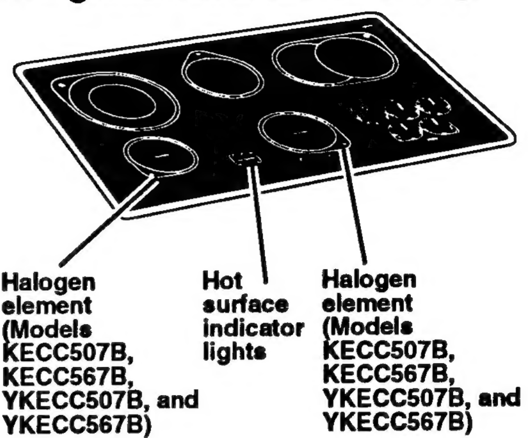
To use both elements (for larger pans):



- **Push in and turn** the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked "DUAL".

NOTE: You can turn the control knob in either direction to reach "OFF".

The glass ceramic cooktop



Cooking on the glass ceramic cooktop is almost the same as cooking on coil surface units. There are, however, a few differences:

- **The glass ceramic cooktop may take slightly longer** to heat up than a coil surface unit. It will also take a little longer to cool down.
- **You will see** the element cycling on (glowing red) and off to maintain the proper temperature setting you have selected. You may even see some cycling when the control knob is set at HI.
- **Models KECC507B, KECC567B, YKECC507B, and YKECC567B:** The front surface units feature halogen elements. These elements light up as soon as you turn them on, and are brighter than regular coil elements.
- **Sliding metal plans** on the glass ceramic cooktop surface could leave marks. (See "How to keep your cooktop looking like new" on page 10 for cleaning information.)

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface unit.



- **NOTE: For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface units. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware) or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

  You can, however, use the newer cookware available with slightly indented bottoms or very small expansion channels. This cookware is specially designed to provide the good contact needed for best cooking results.

  Also, woks, canners and teakettles with flat bottoms suitable for use on your cooktop are now available in most stores that sell housewares.
- **The pan** should have straight sides and a tight-fitting lid.
- **Choose medium to heavy gauge** (thickness) pans that are fairly lightweight.
- **The pan material** (metal or glass) affects how fast heat transfers from the surface unit through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.
- **Handles** should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the pan.
- **With your hand,** feel the bottom of your pans while they are cool for nicks and scratches. Nicks and scratches on pan bottoms will scratch the glass ceramic cooktop.
- **Make sure bottoms** of pans are clean and dry before using on cooktop.
- **Avoid spillovers** on cooktop. Use pans with tall sides.
- **Do not** cook food directly on cooktop.

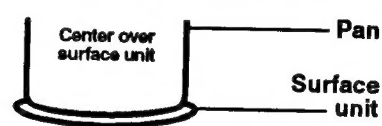
⚠CAUTION

Product Damage Hazard

Do not leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit.

The utensil could overheat and could damage the utensil or surface unit.

Home canning information



- **Use the largest surface unit** for best results. Also, use a canner/pan which can be centered over the surface unit.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.
- **Refer** to your canner manual for specific instructions.

Caring for Your Cooktop

Cleaning the cooktop and control panel

This cooktop is designed for easy care. However, glass ceramic cooktops need to be maintained differently than standard electric coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.



Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. The Cooktop Polishing Creme (included with your cooktop), paper towels or a sponge, and a single-edge razor blade in a holder is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review the chart on page 10. Follow this chart after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

⚠WARNING

Personal Injury Hazard

- When removing heavy or sugary spills from hot cooktop, wear oven mitts to prevent burns.
- Do not use cooktop cleaner on a hot cooktop. The cleaner could produce hazardous fumes or damage the cooktop.
- Do not use the cooktop if it is cracked or broken.

Failure to follow these instructions could result in personal injury.

To avoid damaging the cooktop, follow these instructions:

- Remove sugary spills before cooktop cools to prevent pitting.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not allow anything that may melt (such as plastic or aluminum foil) to come in contact with the surface while it is hot.
- Do not use the ceramic cooktop to cook popcorn that comes in prepackaged aluminum containers. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- Do not use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop could crack it. Be careful with heavy skillets. Do not store jars or cans above the cooktop.

Cleaning steps:

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Make sure all controls are OFF and the cooktop is cool before cleaning.

Failure to do so could result in electrical shock or burns.

1. **Most spills** (except sugary spills and soils – see chart on this page) can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp sponge as soon as Hot Surface Indicator Light(s) goes off.
2. **Rub** Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 3.
3. **Carefully scrape** spots with a single-edge razor blade in a holder.
4. **Finish by polishing** entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

To order Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477), write to:

KitchenAid
Parts Distribution Center
123 Koomler Drive
LaPorte, IN 46350

OR

Call **1-800-422-1230** to order. You must have a major credit card to order by phone.

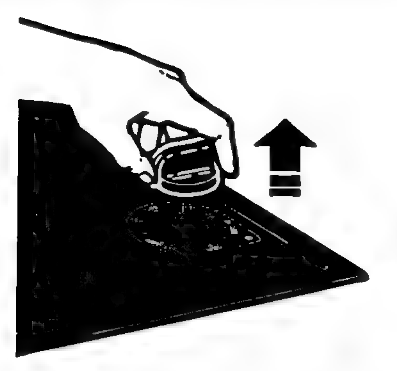
How to keep your cooktop looking like new:

IF THERE ARE	WHAT TO DO
Sugary spills and soils (such as jellies and candy syrups)	To prevent pitting on the cooktop, wipe up with paper towel or clean, damp sponge **while glass ceramic surface is still warm.** Remove as soon as possible after spill occurs.
Dark streaks, specks and discoloration	Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with damp paper towel or sponge.
Metal marks (from copper or aluminum pans)	Use Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser with damp paper towel or sponge before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
Tiny scratches or abrasions	Scratches and abrasions do not affect cooking. In time, they will become less visible as a result of cleaning. To prevent scratches and abrasions, use Cooktop Polishing Creme regularly.

NOTE: Always rinse and dry your cooktop thoroughly after using cleanser to prevent streaking or staining.

Cleaning the control knobs

1. **Make sure** all control knobs are turned to OFF.



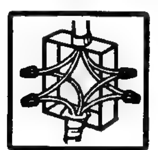
2. **Pull** the control knobs straight off. Do not remove seals under knobs. They keep moisture and soils out of cooktop.
3. **Wash** control knobs with sponge and warm, soapy water. **Rinse well and dry** with a soft cloth. Do not soak.
4. **Replace** control knobs by pushing them firmly into place. **Make sure** all knobs point to OFF.

NOTE: When cleaning, never use steel wool, abrasives, or commercial oven cleaners, which can damage the finish.

Troubleshooting

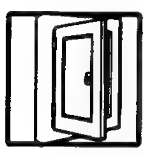
Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below before calling for assistance or service. If you still need help, see "Requesting Assistance or Service" on page 13.

If nothing operates, check the following:



Is the cooktop wired into a live circuit with the proper voltage? (See Installation Instructions.)





Have you blown a household fuse or tripped a circuit breaker?



Other possible problems and their causes:

PROBLEM	CAUSE
The surface units will not operate	• You have blown a household fuse or tripped a circuit breaker. • You have not set the control knobs correctly. Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	• You are not pushing in before turning.
Cooking results are not what you expected	• The cooktop is not level. (See Installation Instructions.) • You are using a recipe that has never been tested or is not from a reliable source. • You are using a pan that is not the correct type or size. Refer to a reliable cookbook or recipe for recommended pan type and size. • The cooking utensil is too large or too small for the surface unit being used. Pan should be the same size or slightly larger than the surface unit being used.

If none of these items was causing your problem, see "Requesting Assistance or Service" on page 13.

Requesting Assistance or Service

In U.S.A.:

1. If the problem is not due to one of the items listed in "Troubleshooting" on page 12*:

- Call KitchenAid Consumer Assistance Center:

1-800-422-1230

One of our trained consultants can instruct you in how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.

- If you prefer, write to:

  Consumer Assistance Center
  KitchenAid
  2000 North M-63
  Benton Harbor, MI 49022-2692

  Please include a daytime phone number in your correspondence.

2. If you need service*:

- Call your dealer or the repair service he recommends.
- All service should be handled locally by the dealer from whom you purchased the unit or an authorized KitchenAid servicer.
- If you are unable to obtain the name of a local authorized KitchenAid servicer, call our Consumer Assistance Center telephone number (see Step 1).

3. If you are not satisfied with the action taken:

- Contact the Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP is a group of independent consumer experts that voices consumer views at the highest levels of the major appliance industry.
- Contact MACAP only when the dealer, authorized servicer and KitchenAid have failed to resolve your problem.

  Major Appliance Consumer Action Panel
  20 North Wacker Drive
  Chicago, IL 60606

- MACAP will in turn inform us of your action.

***When asking for help or service:**
Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See page 2.) This information will help us respond properly to your request.

In Canada:

PROCARE** Appliance Service-Inglis Limited Consumer Service

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA	**Vancouver**	PROCARE Appliance Service 3627 E. 4th Avenue	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Appliance Service 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	**Calgary**	PROCARE Appliance Service #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Appliance Service 16236 116th Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	**Toronto (Mississauga)**	PROCARE Appliance Service 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Appliance Service Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	Ottawa	PROCARE Appliance Service 28 Capital Drive	(613) 225-0510
MANITOBA	**Winnipeg**	PROCARE Appliance Service 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUEBEC	**Montreal (Laval)**	PROCARE Appliance Service 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Appliance Service 9605 F. Ignace Street	(514) 397-1840
	Quebec City	PROCARE Appliance Service 5275 Boulevard Wilfrid Hamel, Suite 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Appliance Service 3475 Industrial Boulevard	(819) 564-6565
NOVA SCOTIA	**Dartmouth**	PROCARE Appliance Service 900 Windmill Road	(902) 468-6634

For service in areas other than those listed, contact your Appliance Dealer.

KitchenAid®

Ceramic Cooktop

Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	**A.** Service calls to: 1. Correct the installation of the cooktop. 2. Instruct you how to use the cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. **B.** Repairs when cooktop is used in other than normal home use. **C.** Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes. **D.** Any labor costs during the limited warranty. **E.** Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. **F.** Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. **G.** Repairs to ceramic cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use & Care Guide. **H.** Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.
SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Replacement ceramic glass if breakage is due to defects in materials or workmanship.	

1/94

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid distributor or military exchange.

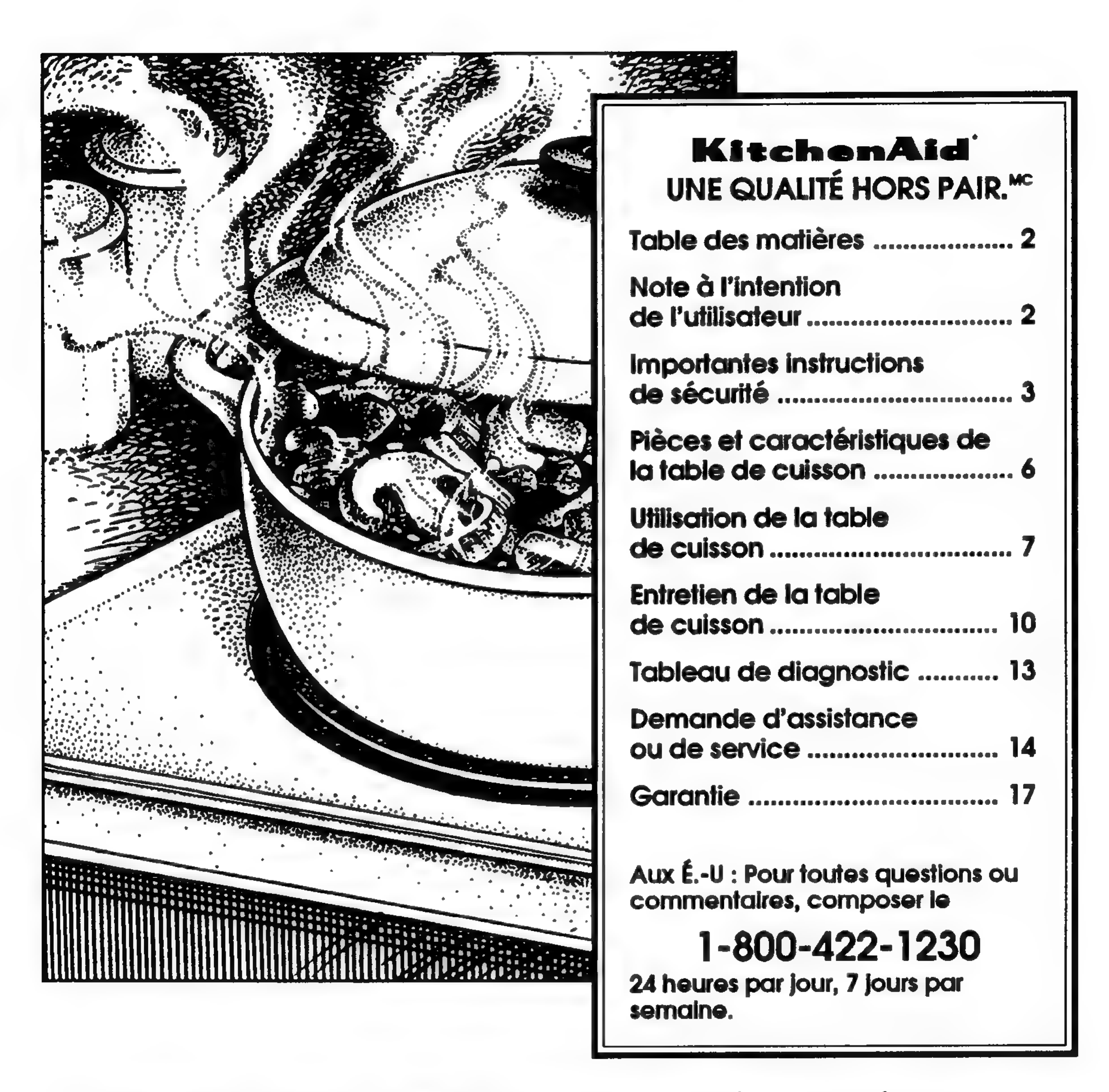
If you need service, first see the "Requesting Assistance or Service" section of this book. After checking "Requesting Assistance or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230,** from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Procare** Appliance Service company.

KitchenAid
Benton Harbor, Michigan, U.S.A. 49022-2692



Printed on recycled paper—
10% post-consumer waste
50% recovered materials

Guide d'utilisation et d'entretien



KitchenAid®

UNE QUALITÉ HORS PAIR.MC

Table des matières 2

Note à l'intention de l'utilisateur 2

Importantes instructions de sécurité 3

Pièces et caractéristiques de la table de cuisson 6

Utilisation de la table de cuisson 7

Entretien de la table de cuisson 10

Tableau de diagnostic 13

Demande d'assistance ou de service 14

Garantie 17

Aux É.-U : Pour toutes questions ou commentaires, composer le

1-800-422-1230

24 heures par jour, 7 jours par semaine.

Table de cuisson électrique encastrée en céramique KITCHENAID*

Modèles : KECC501B KECC502B KECC507B KECC560B KECC567B YKECC502B YKECC507B YKECC567B

Pièce n° 3188107

Table des matières

Note à l'intention de l'utilisateur 2
Importantes instructions de sécurité 3
Pièces et caractéristiques de la table de cuisson 6
Utilisation de la table de cuisson 7
- Utilisation des éléments chauffants 7
- Batterie de cuisine 9

Entretien de la table de cuisson 10
- Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande 10
- Nettoyage des boutons de commande 12

Tableau de diagnostic 13
Demande d'assistance ou de service 14
Garantie 17



Note à l'intention de l'utilisateur

Merci!

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager KitchenAid*. Vous avez acheté un appareil ménager de qualité, de calibre *mondial;* sa fabrication incorpore de nombreuses années d'expérience d'ingénierie. Pour que cet appareil procure un service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Ce guide est plein de renseignements utiles qui vous aideront à utiliser et à entretenir votre appareil ménager convenablement et en sécurité. Veuillez le lire attentivement. De plus, complétez et retournez la carte d'inscription du propriétaire (É.-U. ou Canada, selon le cas), qui accompagne votre appareil.

Veuillez inscrire les renseignements concernant votre modèle.

Chaque fois que vous appelez le Centre d'aide à la clientèle au 1-800-422-1230 (aux É.-U.) ou une compagnie de service Procare** autorisée (au Canada) (voir la page 15), vous devrez donner les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique (voir les schémas à la page 6).

Veuillez également inscrire la date d'achat de l'appareil. **REMARQUE :** Pour les services sous garantie, vous devrez présenter un document attestant de la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat/installation ____________________

Concessionnaire/fabricant
Nom ____________________

Adresse ____________________

Téléphone ____________________

Conserver ce manuel et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

Nous nous soucions de votre sécurité.

Ce guide comporte des symboles et des mentions concernant la sécurité. Veuillez accorder une attention particulière à ces symboles et observer toutes les instructions données. On présente ci-dessous une brève explication de l'utilisation du symbole.

⚠AVERTISSEMENT

Ce symbole signale un danger éventuel, comme risque de blessures, brûlures, incendie et choc électrique.

*I*mportantes instructions de sécurité

⚠AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

Généralités

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson.
- Choisir l'emplacement et installer la table de cuisson uniquement selon les instructions d'installation fournies. La table de cuisson doit être installée par un installateur qualifié. Elle doit être convenablement raccordée au circuit d'alimentation électrique et reliée à la terre.
- MISE EN GARDE : Ne pas remiser au-dessus de la table de cuisson des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson. Ils pourraient se blesser ou se brûler.
- Ne pas faire fonctionner la table de cuisson si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce. Des personnes pourraient se blesser ou se brûler, ou un incendie pourrait se déclencher.
- Utiliser la table de cuisson uniquement pour les applications décrites dans ce manuel.



- Ne pas toucher les éléments chauffants ou les zones avoisinantes. Les éléments chauffants peuvent être très chauds, même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces avoisinantes des éléments chauffants peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces avoisinantes avant qu'ils aient pu suffisamment refroidir.

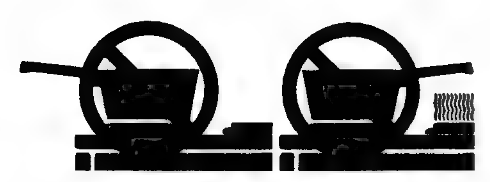
suite à la page suivante



- Veiller à ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la table de cuisson; ils pourraient s'enflammer s'ils venaient en contact avec un élément chaud, et l'utilisateur pourrait se brûler.
- Utiliser uniquement des maniques sèches. De la vapeur pourrait être émise lors du contact de maniques humides ou mouillées avec les surfaces chaudes, et provoquer des brûlures. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un morceau de tissu volumineux comme manique. Ces articles pourraient s'enflammer.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés. Ils pourraient exploser. Le contenu chaud pourrait provoquer des brûlures et les débris du contenant pourraient provoquer des blessures.
- Ne pas remiser des produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Les vapeurs émises pourraient susciter un risque d'explosion et/ou d'incendie.

Utilisation de la table de cuisson

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson brisée. Advenant que la table de cuisson soit brisée, les solutions de nettoyage et liquides renversés peuvent s'introduire dans les fissures et susciter un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Choisir un récipient à fond plat dont la taille est approximativement identique à celle de l'élément chauffant utilisé. Si le récipient est plus petit que l'élément chauffant, une partie de l'élément chauffant sera exposée, ce qui pourrait susciter l'inflammation des vêtements ou des maniques. L'utilisation d'un récipient de taille correcte améliore également l'efficacité de la cuisson.
- Vérifier que les récipients de cuisson en verre peuvent être utilisés en sécurité sur la table de cuisson. Seulement certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres récipients à surface vitrifiée peuvent résister sans bris à l'exposition à la chaleur de la table de cuisson et aux brusques variations de température.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, renversement et production de fumée et de graisse renversée susceptible de s'enflammer.



- Tourner les poignées des récipients vers l'intérieur, mais sans les placer au-dessus des autres éléments chauffants. Ceci réduira les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversement dus à l'entrechoquement des récipients.

Graisse

- La graisse est inflammable. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la table de cuisson. Essuyer immédiatement la graisse renversée.



- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ne jamais saisir un récipient enflammé. Pour étouffer les flammes dans un récipient enflammé sur la table de cuisson, mettre sur le récipient un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors d'un récipient, utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur polyvalent à produit chimique sec, ou un extincteur à mousse (s'il y en a un).

Entretien et nettoyage

- Nettoyer soigneusement la table de cuisson. Certains produits de nettoyage appliqués sur une surface chaude peuvent générer des fumées toxiques. Veiller à éviter les brûlures par la vapeur lors de l'utilisation d'un essuie-tout humide pour l'élimination d'un liquide renversé sur une zone de cuisson chaude.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Déconnecter la table de cuisson de la source d'alimentation électrique avant d'entreprendre des travaux de réparation.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

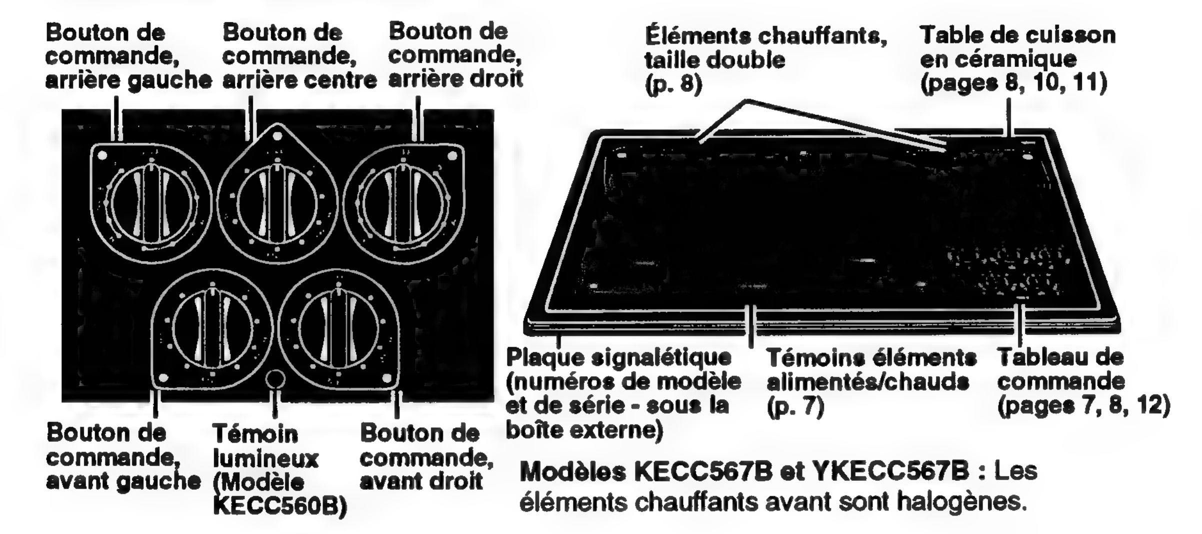
Pièces et caractéristiques de la table de cuisson

Cette section contient des illustrations de la table de cuisson. Ceci permettra à l'utilisateur de se familiariser avec l'emplacement et l'apparence de toutes les pièces et caractéristiques.

Modèles de 36 po

(KECC560B, KECC567B et YKECC567B)

Tableau de commande

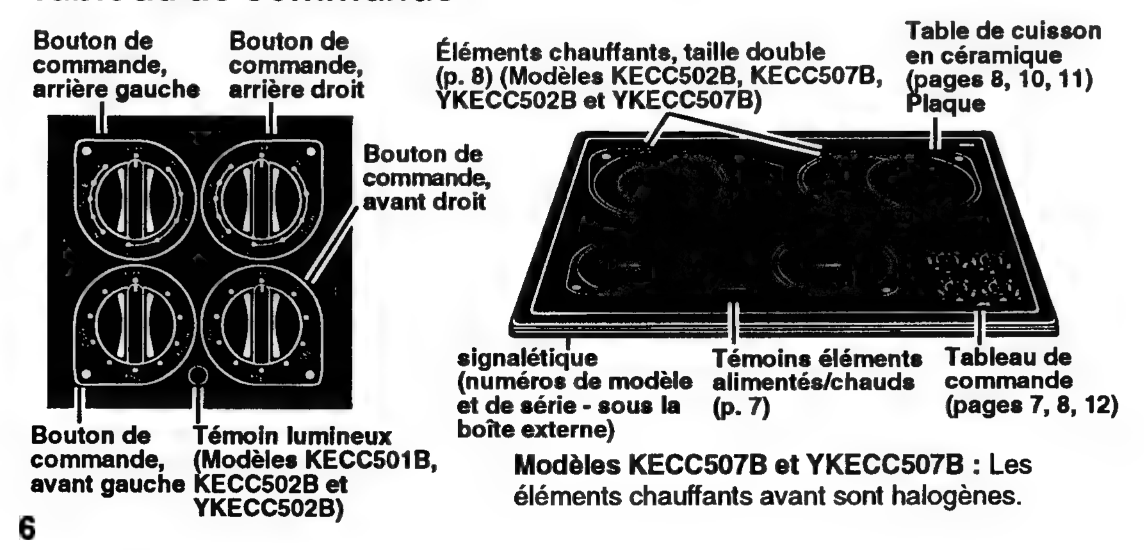


Modèles KECC567B et YKECC567B : Les éléments chauffants avant sont halogènes.

Modèles de 30 po

(KECC501B, KECC502B, KECC507B, YKECC502B et YKECC507B)

Tableau de commande

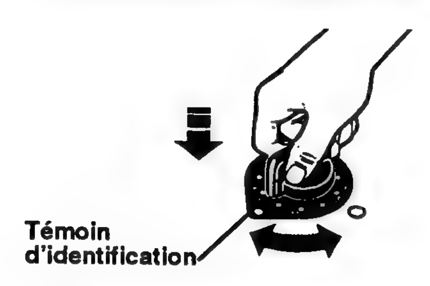


Modèles KECC507B et YKECC507B : Les éléments chauffants avant sont halogènes.

Utilisation de la table de cuisson

On décrit dans cette section l'utilisation des commandes de la table de cuisson. On explique également le fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique et on donne des conseils de cuisson et de nettoyage pour la table de cuisson.

Utilisation des éléments chauffants



Témoin d'identification

Boutons de commande

Appuyer sur les boutons de commande avant de les faire tourner à un réglage. On peut régler le bouton n'importe où entre PUISSANCE MAXIMALE (HI) et ARRÊT (OFF).

Témoins d'identification

Le témoin d'identification indique quel élément chauffant est utilisé.

Témoins lumineux

Modèles KECC507B, KECC567B, YKECC507B et YKECC567B : La zone autour du bouton de commande s'illuminera lorsque ce bouton est à la position de marche.
Modèles KECC501B, KECC502B, KECC560B et YKECC502B : Ces modèles ont un témoin lumineux distinct.

Témoins éléments alimentés/chauds

Les témoins éléments alimentés/chauds sur la table de cuisson s'illuminent lorsque les éléments chauffants sont alimentés. Ils resteront illuminés jusqu'à ce que les éléments chauffants aient pu suffisamment refroidir, même si tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt.



Modèles KECC560B, KECC567B et YKECC567B illustrés.

Guide de réglage des commandes

Pour obtenir les meilleurs résultats, commencer la cuisson à la puissance maximale; puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (PUISSANCE MAXIMALE)	• Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
MED HI (PUISSANCE MOYENNE-MAXIMALE)	• Ébullition rapide. • Friture (poulet ou crêpes).
MED (PUISSANCE MOYENNE)	• Sauce, crème-dessert et glaçage. • Pour cuire une grande quantité de légumes.
MED LO (PUISSANCE MOYENNE-MINIMALE)	• Pour poursuivre la cuisson après l'avoir commencée à un réglage plus élevé.
LO (PUISSANCE MINIMALE)	• Pour maintenir un mets chaud, jusqu'au moment de servir.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

S'assurer que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt et que les témoins lumineux sont éteints lorsqu'on ne cuisine pas.

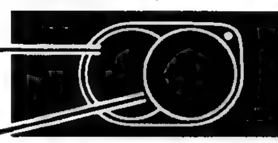
Un incendie pourrait se déclarer ou une personne pourrait se brûler si un élément chauffant était accidentellement laissé en marche.

Utilisation des éléments chauffants à taille double

(Modèles KECC502B, KECC507B, KECC560B, KECC567B, YKECC502B, YKECC507B et YKECC567B)

On peut utiliser les éléments chauffants arrière comme élément de petit diamètre, à puissance minimale, ou comme élément de grand diamètre, à puissance maximale.

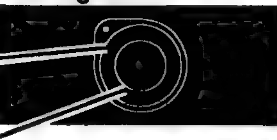
Élément chauffant arrière droit :



Utiliser les deux éléments pour les plus grands récipients.

Utiliser le petit élément pour les plus petits récipients.

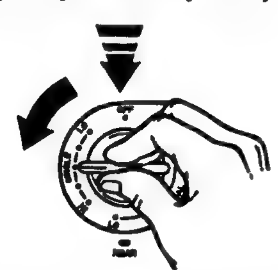
Élément chauffant arrière gauche :



Utiliser les deux éléments pour les plus grands récipients.

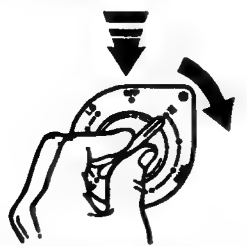
Utiliser l'élément interne pour les plus petits récipients.

Utilisation de l'élément interne ou petit (pour les plus petits récipients) :



- **Appuyer sur le bouton de commande et le tourner** vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'au réglage désiré dans la zone marquée "SINGLE".

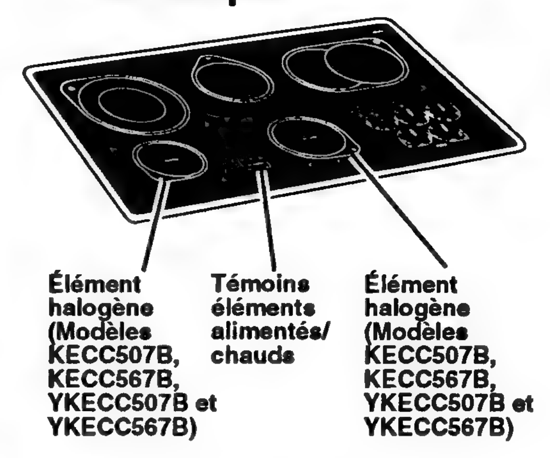
Utilisation des deux éléments (pour les plus grands récipients) :



- **Appuyer sur le bouton de commande et le tourner** vers la droite (sens horaire) jusqu'au réglage désiré dans la zone marquée "DUAL".

REMARQUE : Pour ramener le bouton à la position d'arrêt (OFF), on peut le faire tourner dans n'importe quel sens.

Table de cuisson en vitrocéramique



Élément halogène (Modèles KECC507B, KECC567B, YKECC507B et YKECC567B)

Témoins éléments alimentés/ chauds

Élément halogène (Modèles KECC507B, KECC567B, YKECC507B et YKECC567B)

La cuisson sur la table de cuisson en vitrocéramique est presque identique à la cuisson sur une cuisinière à éléments en spirale. Il existe cependant quelques différences :

- **La table de cuisson en vitrocéramique peut mettre un peu plus de temps à** chauffer qu'un élément en spirale. Elle mettra également un peu plus de temps à refroidir.
- **On peut constater** le processus d'alimentation intermittente de l'élément (rougeoiement), même pour le réglage à la puissance maximale, qui permet le maintien du réglage à la température choisie.
- **Modèles KECC507B, KECC567B, YKECC507B et YKECC567B :** Les éléments chauffants avant sont halogènes. Ces éléments s'illuminent aussitôt qu'ils sont alimentés et sont plus brillants que les éléments ordinaires en spirale.
- **Un récipient métallique qui glisse** sur la table de cuisson en vitrocéramique peut y laisser des marques. (Voir "Comment conserver l'aspect neuf de la table de cuisson" à la page 11, pour des renseignements concernant le nettoyage.)

Batterie de cuisine

- **Choisir un récipient** dont la taille est similaire à celle de l'élément chauffant.



- **REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie,** utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. L'utilisation d'un récipient dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (comme certains récipients émaillés) ou déformé par les chocs peut provoquer un échauffement inégal et donner des résultats de cuisson médiocres.

  On peut cependant utiliser des récipients de cuisson modernes dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation. Ces récipients sont spécialement conçus pour que s'établisse le bon contact nécessaire pour l'obtention des meilleurs résultats de cuisson.

  On trouve également dans la plupart des magasins vendant des articles de ménage des woks, des récipients de préparation de conserves et des bouilloires à fond plat qu'il est possible d'utiliser sur la table de cuisson.
- **Le récipient** devrait comporter des flancs rectilignes et un couvercle bien ajusté.
- **Choisir un récipient de moyenne à forte épaisseur,** mais relativement léger.
- **Le matériau utilisé** dans la fabrication du récipient (métal ou verre) affecte la rapidité du transfert de la chaleur de l'élément chauffant aux aliments à travers le matériau, ainsi que l'uniformité de la distribution de la chaleur à travers le fond du récipient. Choisir des récipients qui donneront les meilleurs résultats de cuisson.
- **Les poignées** devraient être faites d'un matériau robuste et résistant à la chaleur et être solidement fixées au récipient.
- **À l'aide de la main,** palper le fond des récipients froids pour rechercher les bavures et éraflures; ces dernières peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Veiller à ce que le fond** des récipients soit propre et sec avant de les utiliser sur la table de cuisson.
- **Éviter** les renversements sur la table de cuisson. Utiliser des récipients à parois élevées.
- **Ne pas** cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de dommages pour le produit

Ne pas laisser un récipient vide, ou dont le contenu s'est évaporé, sur un élément chaud.

Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages au récipient ou à l'élément chauffant.

Préparation de conserves



- **Utiliser le plus grand élément chauffant** pour obtenir les meilleurs résultats. Utiliser également un stérilisateur/récipient qui peut être centré sur l'élément chauffant.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci réduit la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite au minimum nécessaire pour maintenir l'eau en ébullition.
- **Consulter** un manuel de préparation de conserves pour des instructions spécifiques.

Entretien de la table de cuisson

Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande

Cette table de cuisson a été conçue en fonction de la facilité d'entretien. Cependant, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments chauffants électriques en spirale. Un produit alimentaire renversé directement sur la table de cuisson ne subit pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, avant de faire chauffer un élément, vérifier que la table de cuisson est exempte de poussières et de saletés.



La table de cuisson a été prépolie à l'usine pour en améliorer la protection et en faciliter l'entretien. La crème de polissage pour table de cuisson (fournie avec la table de cuisson), des essuie-tout ou une éponge, et un cutter sont les seuls articles nécessaires pour le nettoyage de la table de cuisson. Pour les méthodes de nettoyage convenables, consulter le tableau à la page 11. Suivre les instructions du tableau après chaque utilisation pour assurer un niveau de performance supérieur et préserver cette apparence d'élégance unique.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessures

- Lors du nettoyage de renversements importants ou de produits sucrés sur la table de cuisson chaude, porter des maniques pour éviter de se brûler.
- N'utiliser aucun produit de nettoyage sur une table de cuisson chaude. Le produit de nettoyage pourrait générer des vapeurs dangereuses ou endommager la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est brisée ou fissurée.

Le non-respect de ces instructions peut être la cause de blessures.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, observer les instructions suivantes :

- Nettoyer les renversements de produits sucrés avant que la table de cuisson refroidisse pour éviter une attaque par piqûre de la surface.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne pas laisser un article susceptible de fondre (tel que plastique ou papier d'aluminium) entrer en contact avec la surface lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson en céramique pour la cuisson de maïs soufflé emballé dans un contenant en aluminium. L'emballage peut laisser des marques d'aluminium qu'il est impossible de faire disparaître totalement.
- Ne pas utiliser les produits suivants sur la table de cuisson : laine d'acier, tampons à récurer en plastique, poudres à récurer abrasives, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
- La chute d'un objet lourd ou dur peut fissurer la table de cuisson. Manipuler prudemment les poêles lourdes. Ne pas remiser des pots ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson.

Étapes de nettoyage :

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Avant d'entreprendre le nettoyage, s'assurer que tous les réglages sont à la position d'arrêt (OFF) et que la surface de la table de cuisson est froide.

Le non-respect de cette instruction peut être la cause d'un choc électrique ou de brûlures.

1. **Pour éliminer la plupart des produits renversés** (à l'exception des produits sucrés et des souillures - voir le tableau sur cette page), il suffit d'utiliser un essuie-tout ou une éponge humide et propre dès l'extinction du témoin lumineux élément alimenté/chaud.
2. **Appliquer** la crème de polissage sur la partie souillée à l'aide d'un essuie-tout. Si la tache persiste, laisser un peu de crème sur la zone à traiter et exécuter l'étape 3.
3. **Gratter prudemment** la zone souillée avec un cutter.
4. **Polir** toute la surface de la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout.

Pour commander la crème de polissage pour table de cuisson (pièce n° 3184477), écrire à :

KitchenAid
Parts Distribution Center
123 Koomler Drive
LaPorte, IN 46350

OU

téléphoner au **1-800-422-1230**. Vous devez avoir une carte de crédit reconnue pour commander par téléphone.

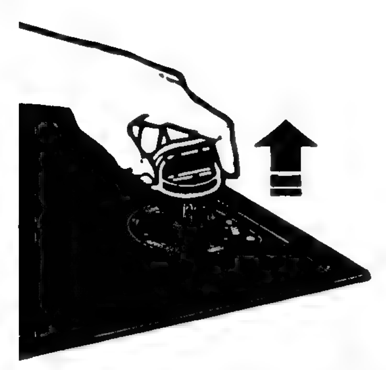
Comment conserver l'aspect neuf de la table de cuisson :

EN CAS DE :	SOLUTION
Souillures et renversements de produits sucrés (tels que gelées et sirops de confiserie)	Pour éviterr une attaque par piqûre de la surface, essuyer la table de cuisson avec un essuie-tout ou une éponge propre et humide **alors que la surface en vitrocéramique est encore tiède.** Éliminer les souillures dès que possible après le renversement.
Traces sombres, marques et décoloration	Utiliser la crème de polissage ou un nettoyant non abrasif avec un essuie-tout ou une éponge humide.
Marques laissées par les métaux (ustensiles en cuivre ou en aluminium)	Utiliser la crème de polissage ou un nettoyant non abrasif avec un essuie-tout ou une éponge humide avant de faire chauffer de nouveau la table de cuisson. Si elle est chauffée avant le nettoyage, les marques de métal peuvent ne pas disparaître.
Petites éraflures ou abrasions	Les éraflures et les abrasions n'affectent pas la cuisson. Avec le temps et du fait des nettoyages, elles deviendront moins visibles. Pour éviter la formation d'éraflures et d'abrasions, utiliser régulièrement la crème de polissage.

REMARQUE : Toujours rincer et essuyer à fond la table de cuisson après avoir utilisé un nettoyant pour éviter la formation de traces ou de taches.

Nettoyage des boutons de commande

1. **Vérifier** que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF).



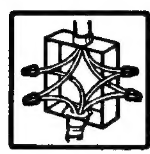
2. **Tirer** chaque bouton en ligne droite pour l'extraire. Ne pas retirer les joints d'étanchéité situés sous chaque bouton de commande; ils protègent la table de cuisson des saletés et de l'humidité.
3. **Laver** les boutons de commande avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède. **Bien rincer et essuyer** avec un linge doux. Ne pas faire tremper les boutons.
4. **Pour réinstaller** les boutons, enfoncer fermement chaque bouton sur la tige. **Vérifier** que tous les boutons sont à la position d'arrêt (OFF).

REMARQUE : Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de laine d'acier, ni de produit abrasif ou de produit commercial de nettoyage pour four susceptible d'endommager la finition.

Tableau de diagnostic

La plupart des problèmes de cuisson sont souvent causés par de petits détails que vous pouvez découvrir et régler sans le moindre outil. Vérifier la liste ci-dessous avant de demander de l'assistance ou du service. En cas de besoin d'aide, consulter la rubrique "Demande d'assistance ou de service" à la page 14.

Si rien ne fonctionne, vérifier ce qui suit :



L'appareil est-il relié à un circuit alimenté et au voltage approprié? (Voir les instructions d'installation.)





Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?



Autres problèmes possibles et leurs causes :

PROBLÈME :	CAUSE :
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas	• Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. • Les boutons de commande ne sont pas correctement réglés. Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner.
Les boutons de commande ne tournent pas	• Les boutons de commande n'ont pas été enfoncés avant d'être tournés.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux qui étaient prévus	• La table de cuisson n'est pas d'aplomb (voir les instructions d'installation). • La recette utilisée n'a jamais été testée ou elle ne provient pas d'une source fiable. • Le récipient utilisé n'est pas du type ou de la dimension corrects. Consulter un livre de cuisine ou une recette fiable pour le type et la dimension du récipient recommandés. • Le récipient est trop grand ou trop petit pour l'élément chauffant utilisé. Le récipient doit être de la même taille ou légèrement plus grand que l'élément chauffant utilisé.

Si la cause du problème n'est due à aucune des raisons susmentionnées, consulter la rubrique "Demande d'assistance ou de service" à la page 14.

Demande d'assistance ou de service

Aux É.-U. :

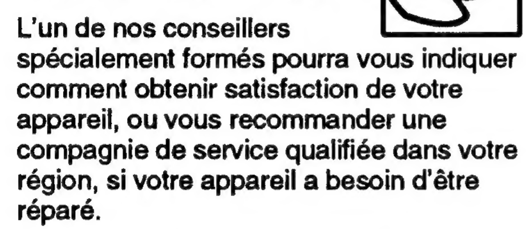
1. Si le problème est attribuable à l'un des cas indiqués à la rubrique "Tableau de diagnostic" à la page 13† :

"Tableau de diagnostic" à la page 13†

- Téléphoner au Centre d'aide à la clientèle KitchenAid au :



1-800-422-1230



L'un de nos conseillers spécialement formés pourra vous indiquer comment obtenir satisfaction de votre appareil, ou vous recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région, si votre appareil a besoin d'être réparé.

- Si vous préférez, vous pouvez écrire à :

Consumer Assistance Center
KitchenAid
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre pendant la journée.

2. Si vous avez besoin de service† :



- Appelez votre concessionnaire ou le service de réparation qu'il vous recommande.
- Tous les appels de service devraient être traités par le concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou par un atelier de service autorisé KitchenAid.
- Au cas où vous ne pouvez pas obtenir le nom d'un atelier de service autorisé dans votre région, appelez notre Centre d'aide à la clientèle (voir étape 1).

3. Si vous n'êtes pas satisfait des mesures prises :

- Contactez le Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). Le MACAP est un groupe d'experts en consommation indépendants qui font part des opinions des consommateurs auprès de l'industrie des appareils ménagers.
- Contactez le MACAP seulement lorsque le concessionnaire, le centre de service autorisé et KitchenAid n'ont pas réussi à résoudre votre problème.

Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606

- Le MACAP nous fera alors part de votre demande.

†Lorsque vous demandez de l'aide ou un service :
Veuillez donner une description détaillée du problème, les numéros de série et de modèle complets de l'appareil et la date d'achat (voir page 2). Ces renseignements nous aideront à bien répondre à votre demande.

Et n'oubliez pas que KitchenAid propose une gamme complète d'appareils ménagers de qualité.

Réfrigérateurs encastrés	Compacteurs à déchets	Cuisinières et tables de cuisson
Réfrigérateurs amovibles	Distributeurs d'eau chaude	Fours à micro-ondes
Machines à glaçons (50 lb)	Broyeurs de déchets alimentaires	Laveuses et sécheuses
Lave-vaisselle	Fours encastrés	Batteurs et mélangeurs

Pour de plus amples renseignements à propos de ces appareils ou de celui que vous avez acheté, téléphonez sans frais à notre Centre d'assistance à la clientèle au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou contactez votre compagnie de service d'appareils ménagers Procare** (au Canada).

Au Canada :

PROCARE** Service d'appareils ménagers - Inglis Limitée
Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE	**Vancouver**	PROCARE Service d'appareils ménagers 3627 E. 4th Avenue	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Service d'appareils ménagers 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	**Calgary**	PROCARE Service d'appareils ménagers #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Service d'appareils ménagers 16236 116th Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	**Toronto (Mississauga)**	PROCARE Service d'appareils ménagers 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Service d'appareils ménagers Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	Ottawa	PROCARE Service d'appareils ménagers 28 Capital Drive	(613) 225-0510
MANITOBA	**Winnipeg**	PROCARE Service d'appareils ménagers 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUÉBEC	**Montréal (Laval)**	PROCARE Service d'appareils ménagers 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Service d'appareils ménagers 9605 F, rue Ignace	(514) 397-1840
	Québec	PROCARE Service d'appareils ménagers 5275, Boulevard Wilfrid Hamel, Bureau 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Service d'appareils ménagers 3475, Boulevard Industrial	(819) 564-6565
NOUVELLE-ÉCOSSE	**Dartmouth**	PROCARE Service d'appareils ménagers 900 Windmill Road	(902) 468-6634

Pour obtenir du service technique à l'extérieur des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre concessionnaire d'appareils ménagers.

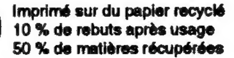
KitchenAid*

Garantie de la table de cuisson en céramique

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA :	KITCHENAID NE PAIERA PAS :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé KitchenAid.	**A.** Les visites d'un dépanneur pour : 1. Rectifier l'installation de la table de cuisson. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. **B.** Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques. **C.** Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, installation fautive ou non conforme aux codes locaux d'électricité. **D.** Les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. **E.** Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre pour des appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada. **F.** La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile. **G.** Les réparations de la table de cuisson en céramique, lorsqu'elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien. **H.** Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil. 1/94
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange pour tous les éléments électriques, pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Remplacement de la vitrocéramique si le bris est dû à un vice de matériau ou de fabrication.	

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains états ou provinces n'excluent ou ne se limitent pas aux dommages fortuits ou indirects; aussi, cette exclusion peut ne pas vous être applicable.
Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.
Hors des États-Unis, un garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contactez votre concessionnaire KitchenAid autorisé.
Si vous avez besoin de service, consultez d'abord le chapitre "Demande d'assistance ou de service" du présent manuel. Après avoir vérifié cette section, vous pouvez recevoir de l'aide supplémentaire en téléphonant au Centre d'aide à la clientèle au **1-800-422-1230** de partout aux É.-U. Au Canada, contactez la compagnie Procare** Service d'appareils ménagers autorisée.

KitchenAid
Benton Harbor, Michigan, U.S.A. 49022-2692



Imprimé sur du papier recyclé
10 % de rebuts après usage
50 % de matières récupérées

Imprimé aux É.-U.